



## BOURGOGNE ALIGOTE

**Surface :** 1 100 hectares.  
**Appellation :** Bourgogne Aligoté  
**Localité :** Toute la Bourgogne délimitée.  
**Nature du sol :** Argilo-calcaire.  
**Cépage :** Aligoté  
**Vendanges :** mécaniques.  
**Vinification :** à basse température  
**Élevage :** en cuve



### Histoire

L'Aligoté est probablement originaire de la Bourgogne où il est cultivé depuis des siècles. L'Aligoté français est presque exclusivement cultivé en Bourgogne, mais la zone de production s'étend également en Saône et Loire.



### Terroir

La zone de production s'étendant de Chablis jusqu'à Chalon sur Saône, il est difficile de donner une géologie précise, mais on peut dire que l'Aligoté se plaît sur les sols argilo-calcaires.



### Vin

- Robe : or blanc à forts reflets verts.
- Nez : frais et franc aux arômes de raisin, pomme verte et citron.
- Bouche : à la dégustation, sa vivacité est bien complétée par une souplesse discrète mais suffisante. Il laisse une persistance aromatique agréable, d'une belle finesse.



### Accord mets et vin

Le Bourgogne Aligoté est un vin à boire jeune pour profiter pleinement de sa forte intensité aromatique. Il est néanmoins suffisamment solide pour se conserver 3 à 4 ans. Il s'associe aux escargots de Bourgogne, à la charcuterie de campagne, aux plateaux de fruits de mer ainsi qu'aux fromages salés ou secs.

Traditionnellement, c'est le Bourgogne Aligoté que l'on associe à la crème de cassis pour obtenir l'apéritif du chanoine Kir. A servir très frais, entre 6 et 8°